USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

03

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

LA VIDA EN EL SUELO
El humus y sus beneficios

COMPOST
Qué es y cómo hacerlo

REPOLLITOS DE BRUSELAS
RADICHETA / HINOJO
BERRO DE JARDÍN

Precio en Argentina $49,90

Cómo cosecharla

Zanahoria

Un cultivo para todo el año

- *Siembra*
- *Cuidados*
- *Riego*

¡DISFRUTA DE LA NATURALEZA Y MEJORA TU ALIMENTACIÓN!

USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

Dirección editorial
Miguel Lederkremer

Edición
Fernando Ojam

Autores
Darío Javier Schiavinato
Marcela Harris

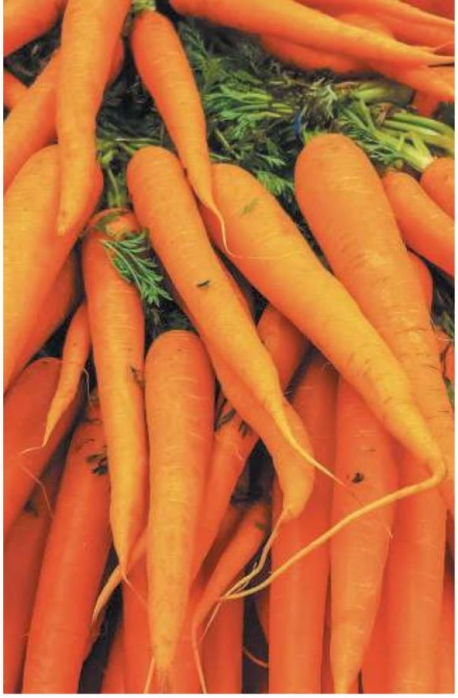
Diseño y maquetado
Marina Mozzetti

Fotografía
Milena Iglesias

Producción
Gustavo De Matteo

Atención al lector, suscripciones y ventas
usershop@redusers.com

Publicidad
publicidad@redusers.com
+54(011)4110 8710



SUMARIO 03

1 / La materia orgánica y la vida en el suelo

4 / Qué es el compost

8 / ¿Qué se necesita para hacer un buen compost?

Guía de Cultivos

11 / Cultivo de tapa: Zanahoria

14 / Repollitos o coles de Bruselas

20 / Berro de jardín

22 / Hinojo

CON TÉCNICAS SIMPLES QUE DAN RESULTADO

INCLUYE
576 PÁG. EN 24 FASCÍCULOS
VERSIONES IMPRESA Y DIGITAL
DIPLOMA DE FINALIZACIÓN DE CURSO*
ORDEN DE COMPRA POR $250
ENVÍO SIN CARGO

+54 (011) 4110-8700 | USERSHOP.REDUSERS.COM
SÓLO VÁLIDO PARA ARGENTINA Y HASTA AGOTAR STOCK DE 100 UNIDADES.

La materia orgánica y la vida en el suelo

Cáscaras de frutas, hojas muertas, estiércol y todo resto orgánico puede pasar a nuestro suelo para darle vida.

Como hemos visto en la **Clase 02**, deberemos considerar a nuestro suelo un **elemento vivo**. Además de servir como anclaje y sostén para las plantas, el suelo de nuestra huerta es el hogar de una gran diversidad de **pequeños animales** y **microorganismos**. Estos habitantes, lejos de ser perjudiciales, son muy benéficos para nuestra huerta, ya que se encargan de **descomponer los restos orgánicos**.

Pero, ¿qué son los restos orgánicos? Cuando una planta (o una parte de ella) muere luego de cumplir su ciclo de vida, retiene en sus tejidos secos algunos **nutrientes** muy importantes. Pueden ser hojas

Los habitantes del suelo reciclan los nutrientes, para que cualquier planta de nuestra huerta pueda utilizarlos.

secas que caen en otoño, hierbas que arrancamos de nuestro jardín, o los restos de comidas que descartamos en nuestra cocina, como cáscaras de frutas.

Gracias a la acción de los descomponedores, pequeños microorganismos que descomponen y desarman estos tejidos, los nutrientes pueden volver a la tierra. También realizan esta tarea con restos animales, como cáscaras de huevo, huesos, e incluso el estiércol. De esta forma, **todo se recicla** en la naturaleza, y los nutrientes que utilizó una planta del pasado pueden ahora servir para las plantas del presente. Hablaremos con más detalle de los descomponedores en la **Clase 06**.

La descomposición de los tejidos muertos es **muy lenta**. Si bien no podemos verlos, en nuestro suelo hay muchos restos orgánicos en distinto grado de descomposición. Al conjunto de todos estos materiales lo llamaremos materia orgánica; este será uno de los elementos más importantes del suelo, como así también de nuestra huerta. Por lo tanto, los mejores suelos serán aquellos que tengan mucha materia orgánica, ya que nuestras plantas podrán crecer sanas y vigorosas en ellos.

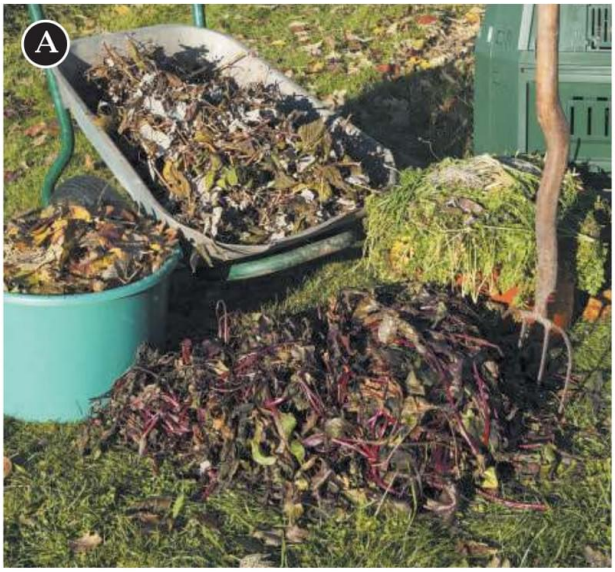
La materia orgánica se encuentra formando una **reserva** en el suelo, que se ve enriquecida cada vez que incorporamos un resto animal o vegetal. Supongamos que colocamos paja seca en nuestro suelo, o que, al secarse, una hoja cae de un árbol. Los primeros que actuarán sobre estos tejidos serán los animales pequeños, como las lombrices y algunos insectos, que los cortarán para formar pedazos más chicos. Debemos cuidar en especial a las lombrices, ya que, además de iniciar esta larga transformación, recorren permanentemente el suelo, cavando en él **pequeños túneles** que mejorarán la aireación y el drenaje.

Luego de este primer paso, los microorganismos del suelo inician su labor, **descomponiendo los trozos más pequeños**. Cuando la transformación es tal que no podemos detectar ningún vestigio del residuo original, ni siquiera usando un microscopio, obtendremos un producto llamado **humus**.

El humus

Es una sustancia muy compleja, formada por una gran cantidad de variados componentes. El humus, en contacto con nuestro suelo, genera grandes efectos sobre él, como vemos en el cuadro “Beneficios del humus”.

Ⓐ Residuos orgánicos presentes en nuestra propia casa. Ⓑ Con ayuda de una pala, veremos fácilmente las lombrices de nuestro suelo.



Ⓐ Diversos tipos de restos que utilizamos en el compost. Ⓑ Un suelo con una buena cantidad de humus se verá bien oscuro.

En primer lugar, es el responsable de que los buenos suelos tengan un **color oscuro**: sin humus, la tierra se vería de color amarillento o anaranjado.

Por otro lado, el humus se **asocia con las partículas de arcilla**, formando una cementación leve, que ayuda a que nuestro suelo esté más unido y estable. Gracias al humus, el agua de lluvia o de riego puede penetrar mejor en el suelo de nuestra huerta, **evitando encharcamientos**. También **colabora para que no haya erosión**, que es la pérdida de suelo por causa del viento o el agua: al estar bien unido, el suelo no se desarma por la acción de estos elementos.

Además, el humus **aumenta el agua disponible o útil** para nuestras plantas, ya que ayuda a formar poros de mediano tamaño, como ya hemos visto en la **Clase 02**.

Sumado a todas estas ventajas, el humus es un verdadero **regulador del suelo**. Si el pH o la temperatura de nuestro suelo cambian abruptamente, las raíces de las plantas pueden dañarse con facilidad. El humus actúa evitando estas fluctuaciones y asegura una mejor vida a nuestros cultivos.

Otros efectos positivos del humus siguen siendo estudiados en la actualidad, como la posibilidad de que ayude a **combatir algunas enfermedades** que atacan a nuestras plantas.

Todas estas ventajas del humus demuestran por qué es tan importante en las huertas orgánicas. Al añadirlo, podemos **solucionar casi cualquier deficiencia** de nuestro suelo, sin necesidad de emplear químicos que suelen resultar agresivos para la vida subterránea. La mejor forma de incorporar humus al suelo es mediante la fabricación de **compost** en nuestra propia huerta, de la que nos ocuparemos en esta clase.

Beneficios del humus

- ✔ Evita la **erosión**, que es la pérdida de nuestro suelo por acción del agua o del viento.
- ✔ Es fuente de **nutrientes** para las plantas, que crecen más fuertes y sanas.
- ✔ Mejora la **estructura**, la **aireación** y el **drenaje** de nuestro suelo.
- ✔ Aumenta el **agua útil** para nuestras plantas.
- ✔ Regula la **temperatura** y el **pH** del suelo.
- ✔ **Acidifica levemente** el suelo de nuestra huerta, que resulta beneficioso para la mayoría de las hortalizas.
- ✔ Ataca a algunos **patógenos** que viven en el suelo.

¿Qué es el compost?

Este producto, que podemos crear en nuestra propia huerta, es fundamental para mejorar el suelo.

El **compost** es un producto rico en humus, elaborado mediante la **descomposición de residuos cotidianos y hogareños**, tales como cáscaras de frutas, borra de café, yerba usada, saquitos de té, restos de hortalizas, huesos triturados, cáscara de huevo, etcétera. Es muy fácil de obtener, y podemos hacerlo en **nuestra propia casa**.

Como hemos dicho, la descomposición de estos restos orgánicos libera nutrientes a la tierra, lo que **incrementa la fertilidad** de nuestra huerta, sin necesidad de comprar fertilizantes ni otros productos químicos. Además, para hacer compost deberemos **separar los residuos** que producimos en el hogar, y esta actividad ayuda al **cuidado del medio ambiente**, ya que emplearemos menos bolsas plásticas y reduciremos así la contaminación.

Separar los residuos orgánicos en nuestra cocina nos permitirá reciclarlos y convertirlos en vida para nuestras plantas.

¿Cómo nació el compost?

El **compostaje**, que es la elaboración del compost, indudablemente surgió a partir de la **observación de la naturaleza**. Sus primeros impulsores notaron que, en los ambientes naturales, como las selvas o los bosques, los restos de plantas y animales, una vez muertos y caídos al suelo, eran convertidos por insectos, lombrices, hongos y bacterias en sustancias mucho más sencillas. Gracias a este **reciclado de nutrientes**, las selvas y los bosques nunca se agotan, y pueden perdurar a lo largo de los siglos sin grandes modificaciones.

Cuando comprendieron que la relación entre la ecología (el cuidado del medio ambiente) y la agricultura es muy estrecha, los primeros compostadores se propusieron imitar en sus huertas lo que ocurre en los ambientes naturales, para garantizar que los suelos permanezcan fértiles, y las plantas puedan crecer fuertes y libres de enfermedades.

¿Es realmente necesario hacer compost?

Si bien hay innumerables maneras de realizar compost, todas se basan en un mismo mecanismo: **acumular los residuos orgánicos en pilas o montones**, para dejar que los descomponedores actúen y los transformen con el paso del tiempo en compost.

Si lo que nos proponemos es imitar a la naturaleza, podríamos preguntarnos si es realmente necesario hacer compost. Tranquilamente, podríamos desparramar el césped cortado y las hierbas arrancadas sobre el terreno de nuestra huerta, y esperar a que las lombrices los entierren y los hongos y bacterias los degraden totalmente. O mejor aún, podríamos enterrarlos nosotros y acelerar todo el proceso.

Pero el resultado no será el mismo, ya que las bacterias y los hongos descomponedores necesitan el **nitrógeno** para realizar su noble labor. Cuando agregamos residuos orgánicos al suelo, los microorganismos comienzan su tarea. También empiezan a reproducirse, generando más hongos y bacterias que colaborarán con el proceso de degradación. En este momento, habrá muy poco nitrógeno libre

¿Cuándo agregamos el compost a nuestra huerta?

Podemos incorporar compost (y por lo tanto humus) en nuestra huerta en diferentes momentos:

✔ Al cubrir las semillas **después de sembrar**, podemos hacerlo con una fina capa de compost (recordar siempre que las semillas deben quedar a una profundidad máxima de tres veces su longitud).

✔ Al realizar un **aporque**, agregando compost solo o mezclado con tierra alrededor de la base de las plantas (hablaremos de los aporques en la próxima clase).

✔ Durante el **último mes del invierno**, podemos aplicar una capa de 2 a 5 cm de espesor, para mejorar el suelo antes de las siembras de fines de invierno y principios de primavera.

✔ Al **hacer un sustrato** para nuestras macetas y contenedores, podemos incluir al compost en la mezcla (revisar proporciones sugeridas en la **Clase 02**).

Es importante destacar que en la huerta **no hay una regla general**, y en algunos casos el compost en exceso puede no traer buenos resultados, a pesar de sus beneficios. Esto ocurre, por ejemplo, en las batatas y otras **hortalizas subterráneas**. Por este motivo, en cada ficha de cultivo indicaremos las particularidades con respecto al compost y cómo manejarnos en cada caso.

dato útil

Aquellas verduras afectadas por hongos pueden ser utilizadas como abono para nuestro compost hogareño.

en el suelo, ya que la mayor parte estará "secuestrado", formando parte del propio cuerpo de estos microorganismos. Las plantas, que también necesitan el nitrógeno, se verán perjudicadas por su ausencia, y no podrán crecer con normalidad.

Obviamente, **esta restricción es temporal**. Cuando no haya más restos orgánicos para descomponer, las bacterias y los hongos morirán, liberando de nuevo el nitrógeno al suelo. Por este motivo, resulta más conveniente acumular los residuos en un sector separado de la huerta, **dejar que los microbios actúen** durante algunos meses, y luego cosechar el humus fresco y sin restricciones.

¿Qué residuos podemos usar para hacer compost?

En nuestra cocina obtenemos a diario una gran cantidad de residuos orgánicos que podemos emplear para fabricar nuestro propio compost. Debido a que no todos los residuos son iguales, algunos se descompondrán más rápido que otros.

Para que nuestro compost tenga **la mejor calidad**, lo ideal es que mezclemos en una misma pila los residuos de **descomposición rápida** con algunos residuos de **descomposición lenta**, ayudándonos con la tabla que se presenta a continuación. Esto nos permitirá conservar la mayor cantidad de nutrientes de nuestro compost. En algunos casos, nos convendrá triturar los residuos en pequeños trozos para acelerar el proceso. Esto es recomendable en el caso de las cáscaras de cítricos (pomelos, naranjas, mandarinas, etcétera), el papel y el cartón.

Desde luego, no usaremos plásticos ni otros residuos sintéticos para realizar compost. Además, algunos residuos orgánicos poseen **tejidos muy duros**, que demoran demasiado tiempo en descomponerse. Por este motivo, no son convenientes para realizar compost casero. Entre ellos, podemos nombrar a los **carozos o huesos de drupas**, como las ciruelas, damascos, duraznos, aceitunas, etcétera, y los **restos óseos sin triturar de animales**.

Ⓐ Podemos utilizar barriles o tambores con orificios. Ⓑ Contenedores de plástico con tapa y orificio. Ⓒ Compostera de madera tratada ecológicamente con tapa y respiración.

RESTOS DE COCINA Y DE JARDÍN QUE SE PUEDEN USAR Y QUE NO SE PUEDEN USAR PARA HACER COMPOST

Descomposición rápida

- Hojas frescas y tiernas
- Paja y césped recién cortado
- Malezas y hierbas jóvenes
- Cáscaras de frutas
- Restos de verduras crudas o cocidas (no fritas)
- Restos de infusiones (té, mate, café)
- Papel de cocina y servilletas usadas

Descomposición lenta

- Rastrojos y hojas secas del otoño
- Cáscaras de huevos y frutos secos (machacarlos primero)
- Ramas verdes podadas de árboles y arbustos
- Plantas perennes. No se encharcan. Buena fertilidad.
- Lanas, pelos y plumas (sin tinturas y en pequeñas cantidades)
- Aserrín y viruta de maderas no tratadas
- Cartón ondulado

No usar

- Carnes y pescados
- Derivados lácteos
- Papel impreso con tinta
- Restos orgánicos con pesticidas o sustancias tóxicas
- Huesos sin triturar
- Carozos (huesos) de drupas
- Productos con grasas
- Mayonesas y otros aderezos
- Filtros de cigarrillos
- Materiales no degradables (vidrio, plástico, etcétera)
- Materiales sintéticos (plastificados, fibras sintéticas, etcétera)

¿Qué se necesita para hacer buen compost?

Podremos crear fácilmente compost de calidad en nuestra propia huerta si tenemos en cuenta estas precauciones y cuidados esenciales.

Una de las maneras más sencillas de realizar compost, si disponemos de espacio, es construyendo **baúles o jaulas** directamente sobre el suelo. Esto permitirá el ascenso de las lombrices, que cavarán túneles y facilitarán el proceso de descomposición. Podemos construirlos con madera tratada (para evitar que se pudran con facilidad), ladrillo, cemento, u otro material que logre **contener a la pila**, y los ubicaremos en un **lugar sombreado**, que no destinemos a cultivar plantas de la huerta. Es muy importante que el recipiente tenga **buena ventilación**, por lo que debemos dejar huecos en sus paredes al construirlo.

Si no disponemos de mucho espacio, podemos reciclar algunos **recipientes de gran tamaño**, como barriles, bidones o baldes, haciéndoles algunos orificios a los costados. La creatividad y la experiencia nos permitirán ampliar las posibilidades, y encontrar nuevas y originales formas de hacer compost.

En lo posible, siempre nos conviene contar con **dos o tres recipientes**. De esta manera, cuando uno de ellos se llene, podremos continuar con el reciclaje en el siguiente y, por ende, **disponer permanentemente de compost** para abonar la tierra de nuestra huerta.

Baúles o jaulas de madera para compost.

¿Cuánto tarda el compost en estar listo?

El tiempo de maduración de nuestro compost varía debido a que depende de varios factores; los más importantes son la **época del año** y el **tipo de residuos incorporados**. Como una generalidad, podemos decir que el compost tardará en promedio unos **cuatro meses en estar terminado**.

Ese tiempo **se acortará en primavera y en verano**, cuando las temperaturas son mayores y los microbios están más activos, y **se alargará en otoño y en invierno**, cuando las temperaturas son menores y hay menor actividad en el suelo.

Podemos acelerar un poco la descomposición fraccionando o picando los residuos antes de incorporarlos a la mezcla.

Sabremos que nuestro compost está listo para ser usado cuando notemos la **ausencia de vestigios de los residuos originales**, y cuando la mezcla posea **color oscuro** y **buen olor**. Algunos pequeños fragmentos de paja y otros materiales secos pueden perdurar; si su tamaño es reducido, es posible usar el compost sin ningún problema, a pesar de ellos.

Los residuos más frescos siempre deben quedar bien cubiertos, para evitar la presencia de moscas y otros insectos indeseados.

Paso a paso

¿Cómo hacer compost?

Hacer compost de forma casera es muy sencillo, y nos permitirá reducir la cantidad de basura que producimos en nuestro hogar.

1 Colocamos una primera capa de residuos orgánicos de nuestra cocina en el fondo del recipiente, en contacto directo con el suelo.

2 Si disponemos de un material con gran contenido de nitrógeno, como estiércol, harina de pescado o de sangre, lo incorporamos sobre la primera capa. Si esto no fuera posible, simplemente cubrimos los residuos con tierra, hojas secas o compost viejo aún no finalizado, para agregar más lombrices y microbios a la pila.

3 A medida que vayamos disponiendo de más residuos orgánicos, los incorporaremos en capas a la pila, repitiendo a continuación el punto 2.

4 Mezclamos ocasionalmente el contenido de la pila, para mejorar la aireación.

5 Una vez llenado en su totalidad el baúl o la jaula, cubrimos la pila definitivamente con una capa de tierra, una alfombra vieja o un plástico.

6 Repetimos la misma operación en los demás recipientes.

Preguntas frecuentes sobre el compost

Los recipientes, ¿pueden no tener agujeros?
No es recomendable, ya que los microorganismos descomponedores necesitan del oxígeno para realizar su labor.

¿Es normal que la temperatura de la pila aumente?
Sí, de hecho es un indicador de que las cosas están marchando bien, ya que los microorganismos liberan calor al descomponer los restos vegetales y animales. Para corroborar este aumento de temperatura, podemos introducir una pala o un machete en la pila durante unos minutos y tocar la hoja cuidadosamente con la mano luego de retirarla.

¿Qué hago si la temperatura no aumenta?
Si durante las primeras semanas la temperatura del montón no aumenta, deberemos agregar más residuos a la mezcla. Si en cambio, la temperatura al inicio es elevada y luego de algunas semanas desciende, esto es perfectamente normal: al estar ya avanzada la descomposición, la actividad de los microorganismos no será tan intensa como al inicio.

¿Qué pasa si no riego la pila?
La descomposición se realizará en forma exitosa con un nivel medio de humedad (hablaremos de la forma correcta de regar en la próxima clase). Si la humedad es escasa, la velocidad de descomposición será lenta, y el compost demorará más tiempo en estar listo. Por lo tanto, deberemos regar la pila cuando observemos que el material está seco. Incorporar hojas verdes y hierbas frescas también nos puede ayudar a mejorar el nivel de humedad.

¿Qué pasa si riego en exceso o llueve mucho?
Una humedad excesiva tampoco es buena para el compost, ya que la temperatura de la pila descenderá y la aireación será deficiente; esto generará malos olores y pérdida de calidad del producto. Si observamos que el montón está muy húmedo, deberemos voltear su contenido con una pala y añadir tierra o algún otro material seco.

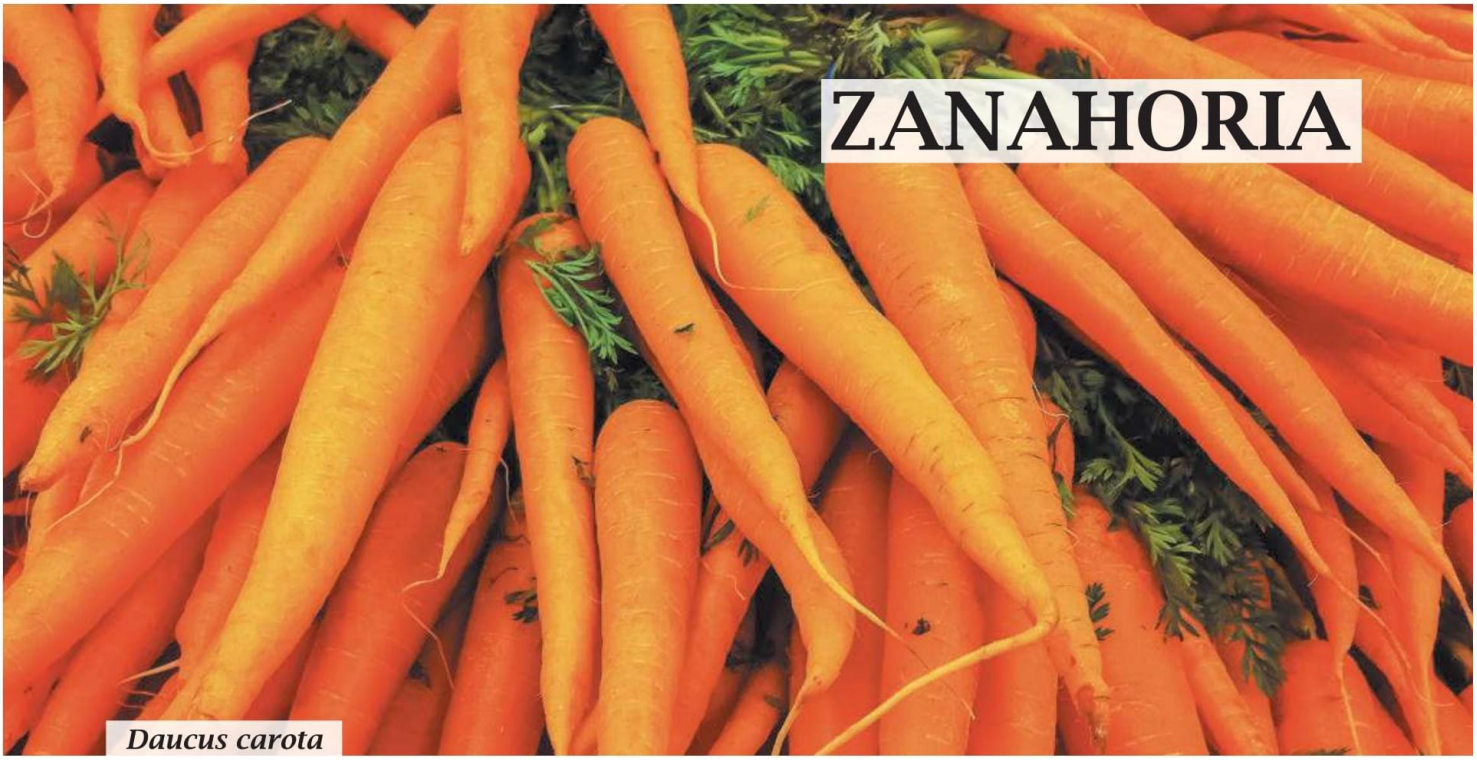
¿Puede dar malos olores?
Si la descomposición es buena, con una aireación correcta y un nivel de humedad adecuado, no generará malos olores.

¿Puede atraer insectos y plagas?
Si los residuos están correctamente cubiertos, y la humedad es la adecuada, se evitará la presencia de cucarachas y otros insectos desagradables.

¿Qué hago si hay hormigas?
Probablemente hayan sido atraídas por residuos frescos sin cubrir. Además, pueden realizar un hormiguero en nuestro montón de compost si la humedad de este es baja. En tal caso, deberemos voltear la pila con una pala y regar abundantemente.

¿Qué hago si hay moscas o larvas?
Su presencia es una consecuencia de residuos no cubiertos y humedad en exceso. Con voltear el montón y mezclarlo con tierra seca solucionaremos el problema.

¿Qué hago si hay caracoles y babosas?
Son más frecuentes en días húmedos. Para reducir la humedad de la pila, deberemos actuar de igual forma que para el caso de moscas y larvas.



ZANAHORIA

Daucus carota

Los griegos y los romanos cultivaban zanahorias, pero, en ese entonces, tenían raíces delgadas y de varios colores, y lo que se aprovechaban eran sus **hojas y semillas, fuertemente aromáticas**. En Oriente Medio se consumía su raíz, que tenía un color púrpura o amarillento. Finalmente, los holandeses, alrededor del siglo XXVII, seleccionaron y desarrollaron las primeras variedades de zanahoria tales como las conocemos hoy, de un fuerte color **naranja**.

Familia	Umbelíferas (o Apiáceas)
Siembra	Todo el año
Tiempo de germinación	1 y 2 semanas
Duración del cultivo	Entre 4 y 6 meses
Suelo	Ligeramente ácido
Separación entre plantas	8 a 10 cm
Riego	Medio
Luz	Pleno Sol
Rotaciones	Evitar otras umbelíferas, como perejil, hinojo y apio

Se consume la raíz.

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cosecha	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Multiplicación

Sembraremos las semillas **a chorrillo**, en el lugar definitivo. La zanahoria requiere suelos sueltos y con poca materia orgánica, por lo que, en los canteros o macetas en que la cultivemos, podremos agregar arena y mezclarla (suelos muy arcillosos pueden hacer que nuestras raíces sean deformes o bifurcadas). Debido a que las semillas de zanahoria son muy pequeñas y pueden demorar varios días en germinar (y algunas pueden no hacerlo nunca), colocaremos **cuatro o cinco semillas** cada 2 o 3 cm, en líneas separadas por 20 o 30 cm. Si tenemos la suerte de que germinen varias semillas juntas, deberemos realizar un raleo, dejando las plantas a una distancia final de 8 a 10 cm, para disminuir la competencia entre ellas.

Debemos **regar** abundantemente para que nunca falte humedad a las semillas. Para reducir la evaporación del agua de nuestro suelo, podemos colocar una **cobertura** de paja seca o algún otro material vegetal fino.

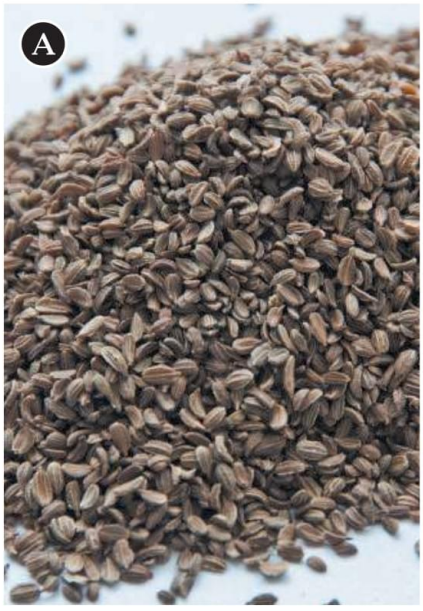
Requerimientos y tareas

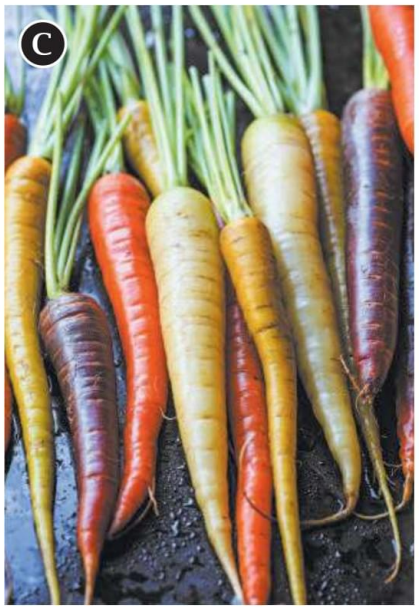
Durante los primeros días de cultivo, deberemos **regar** abundantemente para que no falte humedad a nuestras plantas, especialmente si vivimos en un clima seco. Cuando las plantas tengan **2 o 3 hojas verdaderas**, reduciremos levemente la frecuencia con la que regamos, para provocar que las raíces crezcan en profundidad, y busquen la humedad. Cuando la raíz comience a engrosarse, aproximadamente **un mes más tarde**, volveremos a regar con normalidad y en forma abundante. La falta de humedad en esta época provoca que la raíz se **raje y pierda calidad**.

Es muy importante que mantengamos nuestro cultivo **libre de malezas** durante las primeras semanas, ya que en esta etapa el crecimiento es lento y no uniforme. Si detectamos que alguna de las malezas que han aparecido puede ser cultivada (veremos esto en detalle en **Clase 11**), la trasplantaremos a un sector libre de nuestra huerta.

Plagas

Una de las plagas más severas es la **mosca de la zanahoria**, que deja sus huevos sobre las raíces, para que luego las larvas penetren en ellas para alimentarse. Además del daño directo que realizan, cavando galerías dentro de las raíces, favorecen la aparición de enfermedades, como las





Ⓐ Semillas de zanahoria. Ⓑ Flores de zanahoria. Ⓒ Hay muchas variedades con diferentes colores, formas y tamaños.

podredumbres. Otras plagas son **pulgones**, **trips**, **ácaros** y **nematodes**.

Enfermedades

En climas templados y húmedos, nuestras plantas pueden verse afectadas por el **tizón de la hoja**, causado por hongos y bacterias, que dejan manchas marrones oscuras sobre las hojas, como si hubieran sido quemadas.
El **oidio** también puede afectar a las hojas de las plantas, mientras que la raíz puede sufrir diversos tipos de **podredumbres**, que dejan manchas negras, grises o blancas sobre ella.

Variedades

Es posible encontrar variados **colores**, **formas** y **tamaños**. Para los fines del cultivo, diferenciaremos entre las variedades **tempranas** y las **tardías**.

¿Cuándo cosechamos?

Cuando ya podamos ver a simple vista el cuello de la raíz sobre la superficie de la tierra, cosecharemos **en forma escalonada** aquellas zanahorias que hayan alcanzado los **2 cm de diámetro**. Dejaremos que las más pequeñas se desarrollen mejor (al disponer de más espacio), y las cosecharemos cuando alcancen un tamaño adecuado.

Paso a paso

Cómo obtenemos zanahorias

La zanahoria es una hortaliza muy adecuada para nuestra huerta y, también, para nuestra dieta. Podremos disfrutar de ella siguiendo estos pasos.

1 Sembramos las semillas directamente en el suelo, a chorrillo o en surcos, colocando grupos de 4 o 5 cada 2 o 3 cm.

2 Si nacen varias plantas juntas, realizamos un raleo.

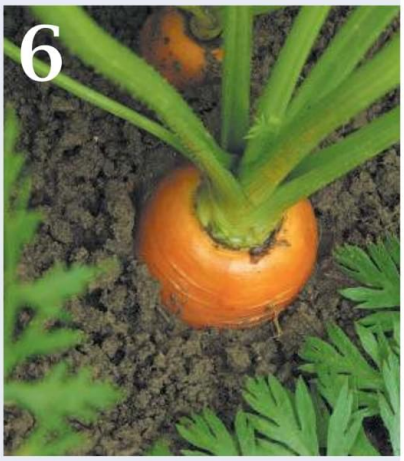
3 Revisamos a diario nuestras plantas, para detectar posibles daños por enfermedades o plagas.

4 Regamos abundantemente nuestras plantas hasta que tengan 2 o 3 hojas verdaderas. En ese momento, reducimos un poco la frecuencia de riego durante un mes.

5 Mantenemos nuestro cultivo siempre libre de malezas que compitan con él.

6 Cosechamos en forma escalonada cuando el cuello de nuestras zanahorias alcanza los 2 cm de diámetro. Primero las más grandes, a medida que las necesitemos, y dejamos las más pequeñas en la tierra para que continuen creciendo.

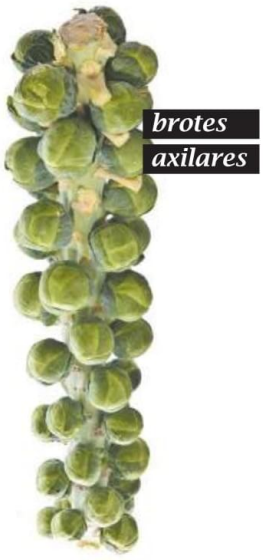
7 Dejamos algunas plantas sin cosechar para que florezcan y produzcan semillas, que guardaremos para las próximas siembras.



REPOLLITOS O COLES DE BRUSELAS

Brassica oleracea var. *gemmifera*

Se consumen los brotes axilares, que forman pequeñas cabezas, cogollos o pellas redondeadas.



Esta singular planta es una **variedad del repollo o col común**, desarrollada a principios del siglo XIX en Europa. Aparentemente, sus primeros impulsores fueron los agricultores de Bélgica, motivo por el cual recibe el nombre de la capital de este país, aunque algunos autores incluyen al norte de Francia, y otros afirman que este cultivo nació en Italia.

Familia	Crucíferas (o Brasicáceas)
Siembra	Desde mediados del invierno hasta la primavera
Tiempo de germinación	Alrededor de 1 semana
Duración del cultivo	Alrededor de 6 meses
Suelo	Ligeramente ácido
Separación entre plantas	De 40 a 45 cm
Riego	Medio - alto
Luz	Pleno sol
Rotaciones	Evitar otras crucíferas, como coliflor, rabanitos, brócoli, etcétera

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra			●	●	●							
Cosecha	●	●						●	●	●	●	●

A diferencia del repollo tradicional, esta planta forma **muchas y pequeñas cabezas** (que también podemos denominar **cogollos** o **pellas**) a lo largo del tallo, en las **axilas** de las hojas.

Es una planta ideal para cultivar en **otoño y en invierno**, ya que soporta perfectamente las bajas temperaturas. Junto con el resto de las coles, dominarán el paisaje de nuestra huerta durante los meses más fríos del año.

Multiplicación

Sembraremos las semillas **al voleo**, en almácigos. Si lo hacemos a mediados del invierno, podemos ubicarlos dentro de nuestra casa, en un lugar soleado. Si realizamos la siembra más tarde, en primavera, colocaremos los almácigos al aire libre.

Cuando las plántulas tengan tres o cuatro hojas verdaderas, realizaremos el **trasplante**; para eso, colocamos las plantas en filas, dejando una separación de 40 a 45 cm entre ellas.

Requerimientos y tareas

Los repollitos o coles de Bruselas requieren **pleno sol**, por lo que deberemos trasplantarlos a un lugar soleado de nuestra huerta. Luego del trasplante, nos aseguraremos de que no aparezcan malezas que compitan con el cultivo. Una buena forma de evitar su presencia es colocar un **acolchado de paja** o de hojas secas alrededor de nuestras plantas. Como siempre decimos, si las malezas que surgen son útiles, ya sean comestibles o atractivas para insectos benéficos, las trasplantaremos a un sector libre de la huerta.

Planta de repollo en pleno crecimiento.

Al igual que los repollos o coles convencionales, los de Bruselas requieren **aporques**, para que las raíces puedan crecer mejor y explorar un mayor volumen de suelo. Los realizaremos una vez por mes, a medida que las plantas vayan creciendo en altura. También deberemos retirar las hojas más inferiores de la planta cuando veamos que comienzan a ponerse **amarillas**.

Si estamos en una zona donde hay vientos fuertes, colcaremos un **tutor** para nuestras plantas. Para este fin, podemos utilizar una vara de madera, un palo de escoba viejo, una rama recta y seca, etcétera. Clavaremos el tutor en la tierra, al lado de la planta, y la ataremos dos veces con **hilo**, cerca de la base y también en la parte superior de ella.

Plagas y enfermedades

Al ser una variedad del repollo o col convencional, los repollitos o coles de Bruselas pueden ser atacados por las **mismas plagas y enfermedades**. De todas ellas, la que puede presentarse más frecuentemente es el **pulgón**.

Variedades

Es posible distinguir variedades de ciclo de cultivo **precoces** (que podemos cosechar unos 4 a 5 meses luego de la siembra), **medios** (entre 5 y 6 meses de cultivo) y **tardíos** (que demoran más de 6 meses en estar listos).

¿Cuándo cosechamos?

Los cosecharemos en **forma escalonada**, cuando hayan madurado y alcanzado los **3 o 4 cm de diámetro**. Retiraremos las hojas que puedan molestarnos y comenzaremos la cosecha desde la base de la planta, desprendiendo con la mano las cabezas o cogollos inferiores, y luego subiendo hasta la parte superior. Si observamos que los cogollos superiores aún no están listos para ser cosechados, los dejaremos algún tiempo más hasta que maduren. Dependiendo del clima, podremos extender la cosecha durante **varios meses**.

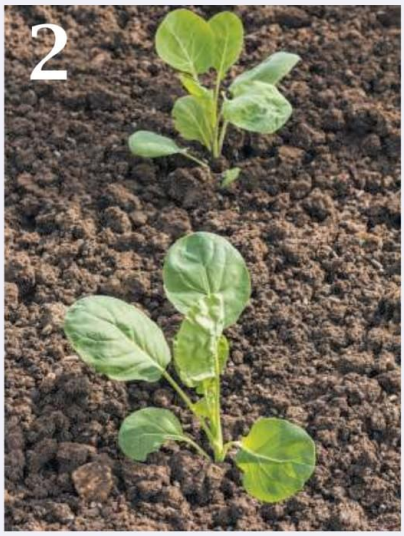
Paso a paso

Cómo obtenemos coles de Bruselas

Los repollitos o coles de Bruselas pueden ser parte de nuestros platos. Solo hace falta hervirlos hasta que se ablanden, para poder disfrutarlos.

1 Sembramos las semillas en almácigos, al voleo.

2 Cuando las plántulas tengan tres o cuatro hojas verdaderas, las trasplantamos a un lugar soleado, en hileras, dejando de 40 a 45 cm de distancia entre las plantas.



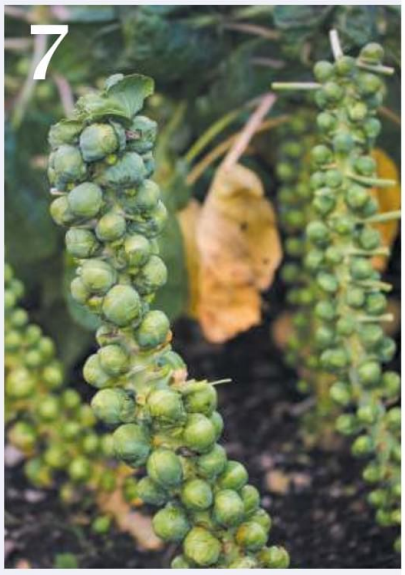
3 Cuando las plantas aún son pequeñas, debemos evitar la aparición de malezas que puedan competir con ellas.

4 A medida que las plantas vayan creciendo, realizaremos aporques, cubriendo la base de los tallos con tierra o compost.

5 Verificamos en todo momento la presencia de plagas o de enfermedades en nuestro cultivo.

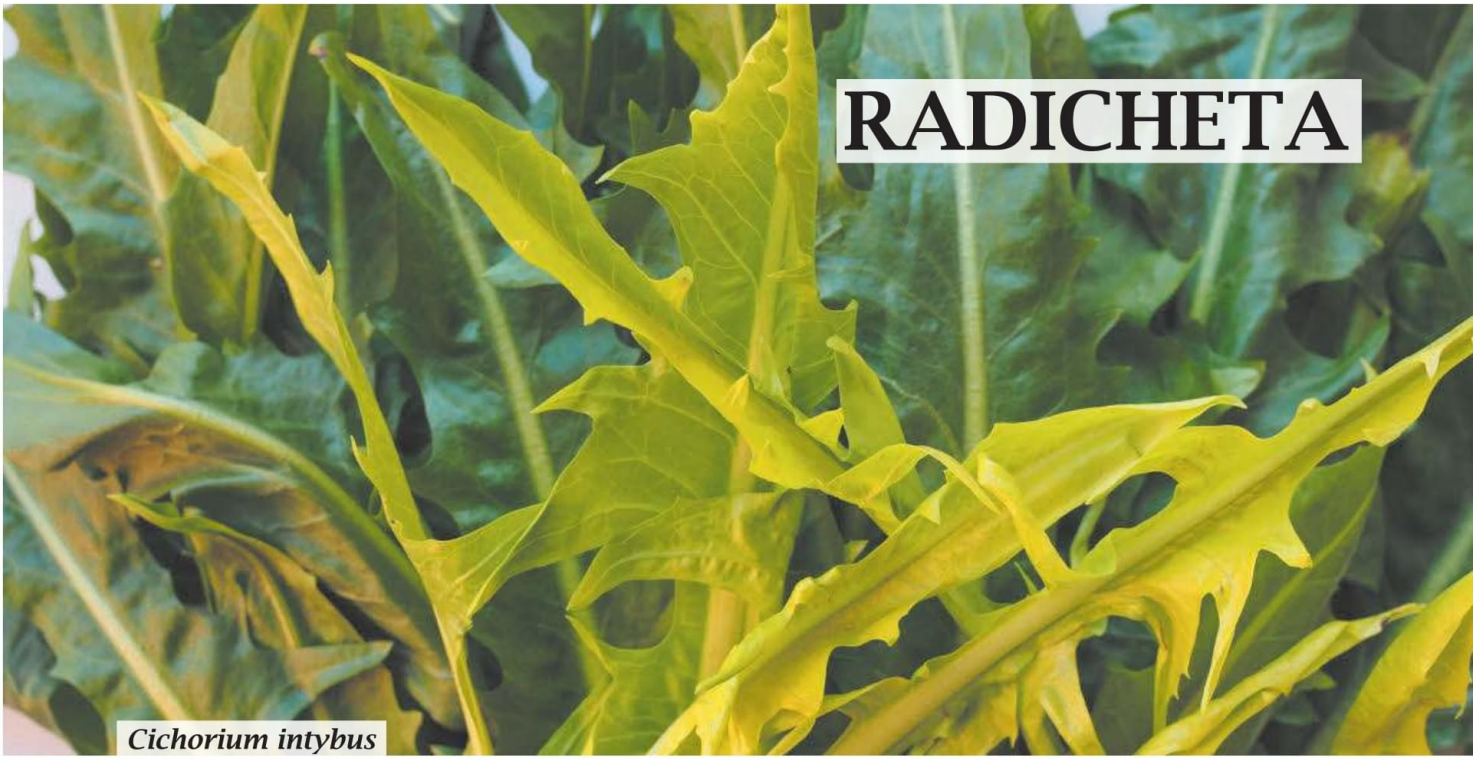
6 Si estamos en una zona con vientos fuertes, colocaremos un tutor para las plantas.

7 Retiramos las hojas basales de las plantas en cuanto comienzan a ponerse amarillas.



8 Cosechamos las cabezas o cogollos de las axilas de las hojas en cuanto hayan madurado y alcancen unos 3 o 4 cm de diámetro. Retiramos las hojas basales y medias que aún permanezcan en la planta y comenzamos a desprender con la mano las cabezas o cogollos, desde la base hacia la parte superior. Los repollitos superiores que aún no hayan madurado, se dejan en la planta hasta que estén listos para ser cosechados.

9 Dejaremos algunas plantas en pie en nuestra huerta, para que produzcan semillas que podremos utilizar en las próximas siembras.



RADICHETA

Cichorium intybus

La radicheta es un cultivo muy sencillo, e **ideal para principiantes**. Está fuertemente emparentada con la achicoria, y de hecho, ambos cultivos fueron desarrollados por el hombre a partir de una misma especie silvestre, *Cichorium intybus*. La radicheta se cultiva por sus hojas, que consumimos frescas en ensaladas o cocidas, mientras que la achicoria interesa por su raíz, con la cual podemos preparar una bebida para sustituir al café.

Familia	Compuestas (o Asteráceas)
Siembra	Durante todo el año
Tiempo de germinación	Entre 1 y 2 semanas
Duración del cultivo	Entre 1 y 3 meses
Suelo	Neutro o ligeramente ácido
Separación entre plantas	10 a 15 cm
Riego	Medio
Luz	Pleno sol, pero puede tolerar algo de sombra
Rotaciones	Evitar otras Compuestas, como lechuga, escarola, alcaucil o alcachofa y achicoria

Se consumen las hojas frescas de la planta. Las capullos florales tambien son comestibles.

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cosecha	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

¿un café?

La achicoria, emparentada con la radicheta, interesa por su raíz, con la cual, previamente molida, podemos preparar una bebida para sustituir al café.

Otra planta cercana a la radicheta es la rúcula. Realmente no están emparentadas: sus flores y frutos tienen colores y formas muy diferentes. Nada haría pensar que estas plantas se encuentran relacionadas entre sí. Sin embargo, en nuestra huerta, las consideraremos como hermanas, ya que el **cultivo de la radicheta es muy similar al de la rúcula**. Además, ambas son extremadamente rústicas, y prestando atención, podemos hallarlas creciendo en forma silvestre a orillas de caminos, canales, vías férreas y terrenos abandonados.

Multiplicación

Sembraremos las semillas **al voleo**, directamente en su lugar definitivo. Una densidad de siembra alta evitará la presencia de malezas, al mismo tiempo que ayudará a que los hojas de las plantas crezcan erguidas. Al igual que la rúcula, la radicheta puede ser cultivada fácilmente en macetas u otros recipientes de pequeño y mediano tamaño.

Requerimientos y tareas

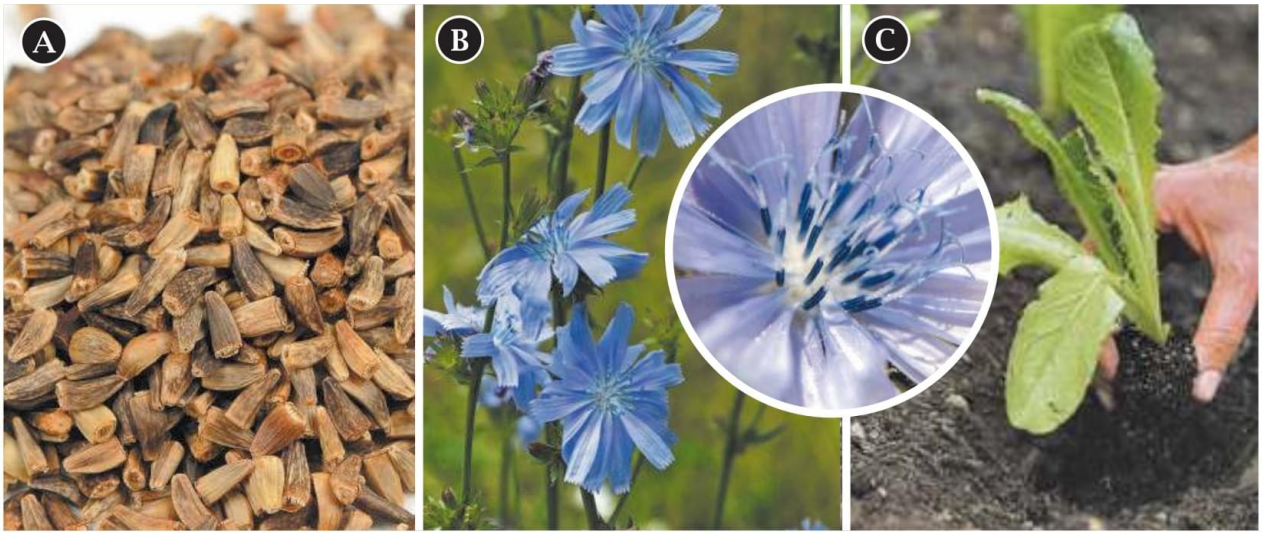
La radicheta es una planta muy rústica, resistente a las bajas temperaturas y capaz de crecer en todo tipo de suelo. No requiere muchas tareas; solo debemos cuidar que **no falte nunca humedad** en el suelo o sustrato.

Cuando las hojas alcancen los 10-15 cm de longitud, podemos cosecharlas **cortándolas al ras del suelo**, de igual forma que en el caso de la rúcula. Para esto, emplearemos una tijera bien afilada, para no dañar demasiado la planta y estimular la brotación de nuevas hojas. Podremos repetir el corte unos 20 o 30 días más tarde, cuando las hojas nuevas alcancen el tamaño de cosecha. Es importante notar que, a medida que la planta produce nuevas hojas, estas son cada vez más duras y amargas, por lo que podremos hacer solamente **tres o cuatro cortes** en cada planta.

Posteriormente, las plantas emitirán el tallo y florecerán. Las flores de la radicheta son celestes y se encuentran agrupadas, formando una bella inflorescencia que se asemeja a una flor solitaria y más grande. Previamente, podemos cortar los **capullos florales** antes de su apertura, y prepararlos en vinagre como *pickles*.

Plagas

Lo más probable es que no encontremos problemas de plagas en el cultivo de la radicheta. Esto se debe a que sus hojas son cortadas a las pocas semanas de haber aparecido.



Ⓐ Semillas de radicheta. Ⓑ Inflorescencia de la radicheta: lo que parece ser una flor, realmente es un conjunto de muchas flores pequeñas y agrupadas. Ⓒ Planta de radicheta.

Enfermedades

Las enfermedades no son comunes en el cultivo de la radicheta, ya que las hojas se cosechan cuando aún son jóvenes.

Variedades

Hay dos tipos de radichetas: **de hoja fina** o **de hoja ancha**. Las primeras son ideales para consumo fresco en ensaladas, mientras que las segundas pueden ser cocidas y empleadas en platos calientes.

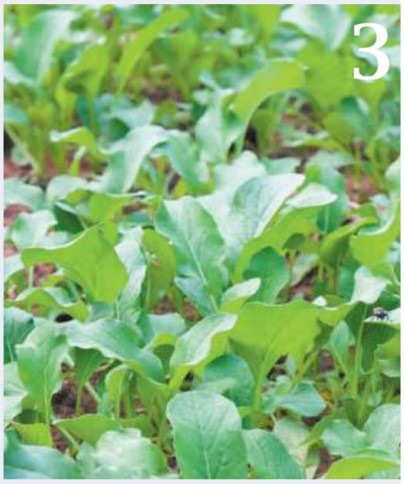
¿Cuándo cosechamos?

Cuando las hojas de la planta alcanzan los 10-15 cm de longitud.

Paso a paso

Cómo obtenemos radicheta fácilmente

La radicheta es muy fácil de cultivar, y sus hojas aportarán un sabor amargo a nuestras ensaladas.



1 Sembramos las semillas directamente en el suelo o sustrato definitivo.

2 Cuando las hojas alcanzan los 10-15 cm de longitud, las cosecharemos cortándolas al ras del suelo, con una tijera afilada.

3 Mantener el medio de cultivo siempre húmedo.

4 Cada 20 o 30 días podremos realizar nuevos cortes de las hojas que han ido brotando de la base de la planta, cuando estas alcancen los 10-15 cm de longitud.

5 Luego del tercer o cuarto corte, las hojas serán duras y amargas, por lo que podemos descalzar las plantas, o dejarlas que florezcan y cosechar los capullos florales, para prepararlos como pickles.

6 Nos ocuparemos de dejar algunas flores en la planta, para que produzcan semillas que usaremos en la próxima siembra.

BERRO DE JARDIN

Lepidium sativum

Se consumen las hojas frescas.

hojas frescas

Esta planta es originaria del Mediterráneo, pero podemos encontrarla creciendo en forma espontánea en regiones frías. A diferencia del berro de agua (ver **Clase 23**), el berro de jardín se cultiva en tierra, y su sabor es más picante. Podemos cultivar berro de jardín al aire libre, pero también en una maceta o contenedor ubicado en el interior, cerca de una ventana con buena iluminación.

Familia	Crucíferas (o Brasicáceas)
Siembra	Primavera y otoño
Tiempo de germinación	Entre 3 y 7 días
Duración del cultivo	Entre 10 y 60 días
Suelo	Ligeramente ácido
Separación entre plantas	10 a 15 cm
Riego	Medio alto
Luz	Pleno sol, pero tolera la sombra
Rotaciones	Evitar otras crucíferas, como rabanitos, coles y nabos.

Nivel de dificultad del cultivo

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra				●	●	●				●	●	●
Cosecha	●			●	●	●	●			●	●	●

Multiplicación

Sembraremos las semillas en **almácigos**, al voleo. Las plántulas de los berros pueden ser consumidas como brotes (ver **Clase 23**), pero, si deseamos que las plantas se desarrollen para tener hojas más grandes, trasplantaremos estas al lugar definitivo, dejando una distancia de 10 a 15 cm entre ellas.

Para que podamos disfrutar del sabor del berro de jardín durante más tiempo, deberemos sembrar las semillas en forma **escalonada** cada 2 o 3 semanas.

Requerimientos y tareas

El berro de jardín puede crecer con algo de sombra, pero prefiere la **exposición solar plena**. Sin embargo, en zonas cálidas, esto puede resultar un problema durante el verano. Para proteger nuestras plantas, colocaremos una media sombra al mediodía durante los días soleados.

Deberemos regar el suelo o sustrato siempre que veamos la tierra seca, para brindar un **nivel medio-alto de humedad** a nuestras plantas. Esto es muy importante, ya que las que sufren falta de agua **florecen en forma prematura**.

Plagas y enfermedades

Debido al ciclo de cultivo corto, las plantas de berro de jardín no suelen ser atacadas por plagas o enfermedades. Podríamos encontrar **caracoles** que comen las hojas.

Variedades

No presenta variedades.

¿Cuándo cosechamos?

Como hemos dicho, podemos cosechar las plántulas de berro de jardín y consumirlas como brotes. Para esto, esperaremos unos diez días a que se formen las **primeras hojas verdaderas**. También podemos esperar una o dos semanas más a que las plantas tengan mayor cantidad de hojas; entonces, cosecharemos en forma **escalonada**, cortando las más grandes a **medida que las necesitemos**, y dejando las más pequeñas en la planta. De esta forma, la planta seguirá produciendo nuevas hojas.

Paso a paso

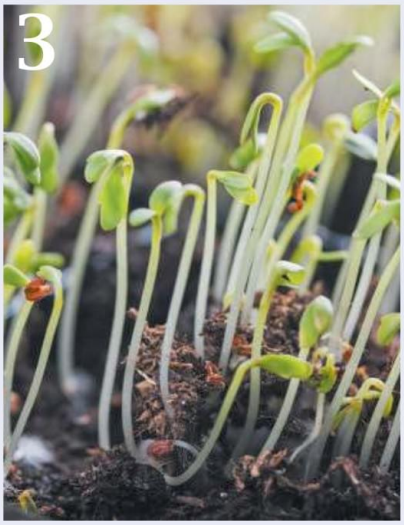
Cómo obtenemos berro de jardín

El berro de jardín es muy fácil de cultivar, y sus hojas pueden dar un sabor picante y particular a nuestras ensaladas y platos.

1 Sembramos las semillas al voleo en almácigos. Las plántulas de berro de jardín pueden ser consumidas como brotes cuando ya poseen algunas hojas verdaderas.

2 Realizamos el trasplante cuando las plantas tengan tres o cuatro hojas verdaderas; las colocamos en su lugar definitivo con una separación de 10 a 15 cm.

3 Regamos frecuentemente, para que nunca les falte agua a nuestras plantas.



4 Cosechamos las hojas que necesitamos cuando estas hayan alcanzado un tamaño adecuado.

5 Continuamos la cosecha escalonada en forma habitual, para estimular la producción de hojas.

6 Cuando las plantas florezcan y formen semillas, las cosecharemos, para utilizarlas en la próxima siembra.

HINOJO

Foeniculum vulgare

Se consumen las bases foliares, (es decir, las bases de las hojas), que forman una cabeza o falso bulbo.

Nivel de dificultad del cultivo

El hinojo es una hortaliza muy útil: se cultiva por las bases de las hojas, que se engrosan y forman una **cabeza** o **falso bulbo**, pero también por sus semillas, que son muy utilizadas tanto en perfumes como en postres y licores. Sus flores amarillas son muy pequeñas, pero se reúnen en grupos para formar grandes **inflorescencias**, que dan color y belleza a la huerta.

Familia	Umbelíferas (o Apiáceas)
Siembra	Desde la primavera hasta el otoño
Tiempo de germinación	Entre 1 y 2 semanas
Duración del cultivo	Alrededor de 4 meses
Suelo	Neutro a ligeramente ácido
Separación entre plantas	30 a 40 cm
Riego	Medio
Luz	Pleno sol, aunque tolera algo de sombra
Rotaciones	Evitar otras umbelíferas, como zanahoria, apio y perejil.

	Invierno			Primavera			Verano			Otoño		
Siembra				●	●	●	●	●	●	●	●	
Cosecha	●	●	●					●	●	●	●	●

Multiplicación

Sembraremos las semillas **a chorrillo o en surcos**, en almácigos o en lugar definitivo.

Si optamos por el almácigo, realizaremos el trasplante unos dos meses más tarde, colocando las plantas en fila, a una distancia de 30 a 40 cm entre sí.

Si sembramos en forma directa en el lugar definitivo, deberemos hacer un **raleo**, para dejar las plantas a la misma distancia.

Requerimientos y tareas

Deberemos asegurarnos de que al hinojo **nunca le falte agua**, regando siempre que notemos que la tierra comienza a secarse. Podemos colocar una **cobertura o acolchado de paja** alrededor de las plantas, para evitar que el agua se evapore.

Si el verano es muy cálido, las plantas podrían **florecer prematuramente**, emitiendo un tallo con flores antes de que podamos cosechar el falso bulbo.

Cuando la cabeza o falso bulbo ya esté formada, unos 10 a 20 días antes de la cosecha, podemos realizar un **aporque**, cubriendo la base de la planta con tierra. Esto ayudará a **mantener su humedad**, al mismo tiempo que producirá el **blanqueo** de las bases foliares.

Plagas

Podría ser atacado por **gusanos** y **pulgones**, pero en general suele ser resistente a las plagas.

Enfermedades

También es muy resistente a las enfermedades. Alguna **podredumbre** podría afectar hojas y tallos, dejando manchas blanquecinas y con aspecto pulverulento.

Variedades

Podemos encontrar variedades que no forman cabeza, sino que simplemente se cultivan como **planta aromática**, ya que sus hojas son muy fragantes, similares a las de eneldo.

También podemos mencionar al llamado **hinojo de Sajonia**, que se cultiva exclusivamente para cosechar sus frutos, muy usados en perfumería, farmacia, elaboración de licores, etcétera.

¿Cuándo cosechamos?

El hinojo estará listo para ser cosechado cuando la base alcance los **5 cm de diámetro**. Para cosecharlo, descalzaremos con cuidado la **planta entera**. No descartaremos nada: podemos usar las **hojas verdes** como condimento, y los **pecíolos** en ensaladas, de forma similar al apio.

Ⓐ Semillas de hinojo. Ⓑ Flores de hinojo, muy pequeñas y reunidas en una inflorescencia. Al madurar, se convierten en pequeños frutos que podemos usar en las próximas siembras.

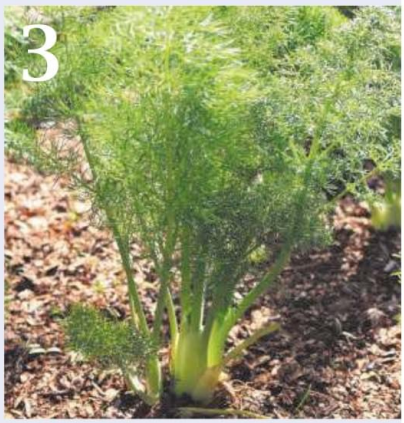
Paso a paso

Cómo obtenemos hinojo fácilmente

El hinojo aporta sabor a nuestras ensaladas y belleza a nuestra huerta. Su cultivo nos resultará muy sencillo si seguimos los siguientes pasos.

1 Sembramos las semillas a chorrillo, en almácigos o directamente en su lugar definitivo.

2 Si sembramos en almácigos, realizaremos el trasplante unos dos meses más tarde, ubicando las plantas con una separación de 30-40 cm. Si en cambio optamos por la siembra directa, nos aseguraremos de que las plantas se ubiquen a la misma distancia, mediante raleos.



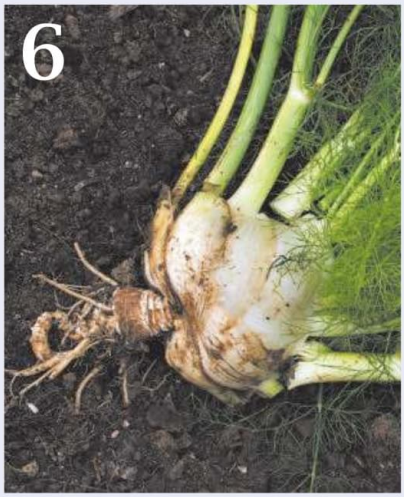
3 Regamos frecuentemente para mantener la humedad del sustrato. Podemos ayudarnos colocando una cobertura de paja alrededor de las plantas.

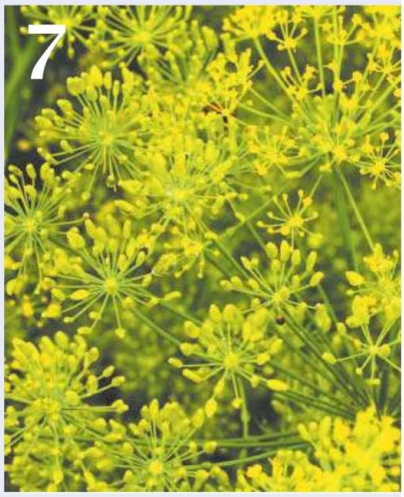
4 Verificamos permanentemente que no haya plagas o enfermedades que puedan dañar nuestras plantas.

5 Unos 10 o 20 días antes de la cosecha, realizamos un aporque de la base de la planta, para blanquear las bases foliares.

6 Al cosechar, levantamos la planta entera.

7 Dejaremos algunas plantas en pie, para que produzcan tallos con flores y semillas que nos servirán para la próxima siembra. Cuando los frutos estén maduros, cortamos íntegramente las inflorescencias para secarlas, colocándolas en algún lugar protegido de los rayos del sol.





EN LA PRÓXIMA CLASE ...

Distribuidores. Argentina. Capital: Vaccaro Hnos. Representantes de Editoriales S.A., Av. Entre Ríos 919 1er piso (1080), Ciudad de Buenos Aires, Tel. 5411-4305-3854/3908. Interior: Distribuidora Interplazas S.A. (DISA) Pte. Luis Sáenz Peña 1832 (C1135ABN), Buenos Aires, Tel. 5411-4305-0114. México DF: Arredondo Distribuidora S.A. de C.V., Iturbide Nº 18-d frente a cine Palacio Chino - Col. Centro, Tel. 55126069. México. Interior: Compañía distribuidora de periódicos, libros y revistas S.A. de C.V. Centeno Nº 580. Col. Granjas México. Delegación: IZTACALCO. Distrito Federal. C.P. 08400. Tel. 5128-6670. Perú: Distribuidora Bolivariana S.A., Av. República de Panamá 3635 piso 2 San Isidro, Lima, Tel. 511 4412948 anexo 21. Uruguay: Espert S.R.L., Paraguay 1924, Montevideo, Tel. 5982-924-0766. Venezuela: Distribuidora Continental Bloque de Armas, Edificio Bloque de Armas Piso 9.º, Av. San Martín, cruce con final Av. La Paz, Caracas, Tel. 58212-406-4250. Curso visual y práctico Huerta Fácil en casa. Editor responsable: Fox Andina S.A., 15 de Noviembre de 1889, 1339, C1130ABE, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. Fecha de edición y Copyright © IX-MMXVI, ISSN: 2525-0345. Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida ni en todo ni en parte, por ningún medio, sin el permiso previo y por escrito de esta casa editorial. La editorial no asume responsabilidad alguna por cualquier consecuencia derivada de la fabricación, funcionamiento y/o utilización de los servicios y productos que se describen, analizan o publicitan. Las notas firmadas reflejan la opinión de los autores sobre los temas tratados, sin que ello implique solidaridad de la revista con su contenido. Impreso en Sevagraf S.A., Costa Rica 5226 y Fulton, Grand Bourg, Argentina.

USERS Life

CURSO VISUAL Y PRÁCTICO

Huerta Fácil en casa

Desde pequeños a grandes espacios

Algunos de los cultivos que conoceremos

HORTALIZAS DE HOJA: lechuga, rúcula, radicheta, cebolla de verdeo, acelga, apio, repollo
FRUTOS: tomate, ají, berenjena, melón, sandía, frutilla, kiwi, vid, calabaza, zapallo
HORTALIZAS SUBTERRÁNEAS: papa, zanahoria, cebolla, batata, ajo, rábano, remolacha
TALLOS COMESTIBLES: alcaucil, espárrago, coliflor, brócoli, puerro
GRANOS Y SEMILLAS: choclo, lenteja, garbanzo, arveja, poroto
PLANTAS O HIERBAS AROMÁTICAS: romero, tomillo, orégano, menta, albahaca, laurel, perejil
ÁRBOLES FRUTALES: manzano, peral, membrillero, olivo, mango, naranjo, pomelo, mandarino

...¡y muchos más!

TEMAS DEL CURSO

Los distintos tipos de siembra: directa, en almácigos

El suelo y los sustratos: cómo armar la base de nuestros cultivos

Compost en casa: creando nuestro propio fertilizante

El riego y las tareas importantes: raleo, poda, aporque

Las plantas: conociendo el interior de nuestros cultivos

La biodiversidad en la huerta: animales, insectos y microorganismos

Aprovechamiento y uso del espacio

Orientar nuestros cultivos según el sol y la época

Primavera, verano, otoño e invierno: nuestra huerta, todo el año

¿Cómo y para qué asociamos y rotamos cultivos?

Las malezas y la competencia entre plantas

Plagas y enfermedades: prevenir y sanar

Plantas trepadoras y huertas verticales: ventajas y posibilidades de los "jardínes colgantes"

Conservar y almacenar nuestros vegetales

9 772525 034501 00003